Coniglio

bona arrosta / ma la parte de drieto, e miglior / et la parte de nanzi, e bona ī sapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arrosto, ch̄ in niuno altro modo / et li lumbi soñ la miglior parte de esso: Carne de Vrso e / bona in pastelli:

Vrso.

Per cocer Capponi Pauoni Fasani & alt̄ uolatili.

Cucerone, ouer cisno / ocha Anetra Grua / ocha saluatica / Airone / & Cucogna uogliono essere arrosto piene de aglio, o / cepolle / et altre bone chose: Pauoni Fasani Coturnici / Starne / Galline saluatiche / Pedarelli / Quaglie / Turdi / Merule / et tutti li altri boni Vcelli uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pipioni son boni allesso / ma arrosto son migliori: Palumbi saluatichi son boni arrosto / ma son miglioni allesso con pepe & salua: Cappone bono uole esser allesso / et quando e ben grasso uole esser arrosto / Simelemente e la gallina:

Volatila omñ

Per hauere ogni carne bella allesso.

Chi uole hauer bella carne allesso la deue diuidere in pezi come gli piace / & porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora / poi lauarla bene con aqua calda et poi ueru con aqua fresca / et ponerla al foco in uno caldaro doue no sta a stretto aZio che rimanghi piu bianca / Poi gli deui poner el sale secondo che e necessario / et schiumarla bene sopratutto / et se il sale non fosse netto

ponilo in un pocha dacqua calda / & i breue spatio serra deliquato / et conuerso in salimora / laquale come sia raffredata se potra poner nel caldaro pianamente / aZio che non ve andassi la terra, che serra sul fondo: et se la carne fusse uecchia et dura / speramente Cappone et Gallina / cauala parechie uolte dal aqua bollente / et rinfredala nel aqua fresca / et in q̄sto modo serra piu bella et piu presto cotta:

per fare ogni bello arrosto:

Per fare bello arrosto de pollastri / de capponi / de Capretti / o de qualunche altra carne ch̄ meriti essere arrosta / prima se fosse carne grossa / fagli trare un boglio / excepto se fosse de uitello giouine / et poi lardala, come se fano li arrosti: se fosse Cappone / Fasano / pollastro / capretto / o qualunchaltra carne, ch̄ meriti arrosto / fa ch̄ sia ben netta, et polita / poi mettila in aqua bollente / et subito cauala fore / et ponila in aqua freda / et questo se fa / aZio ch̄ sia piu bella / & meglio se possa conciare: poi lardala / Zio, e / con lardo battuto / & altre chose conuenienti odorifere onta bñ / secondo el gusto del tuo signore: et drento se te piace gli poni de bone herbe con prune secche / marasche / et visioli / o in tempo, de agresto / et altre chose simile: poi mitila ordinatamente nel speto / et ponila al foco / et dagli nel principio ad assio ad assio / perche sia bello & bono arrosto se deue cocere pian piano: et